Service, buffets et libre-service

PM

BPHR 2.3.8, 3.3.9

Objectif

Pas de contamination ni de multiplication de germes au moment de la remise.

À faire, à respecter

- Dresser avec de petits plats renouvelés régulièrement ; ustensiles de service adaptés et propres.
- Buffets munis d'une protection contre les expectorations, contrôlés régulièrement ; surveillance par des collaborateurs formés.
- Plats chauds maintenus à >= 65 °C, 3 h maximum, température constante.
- Aliments périssables présentés réfrigérés (température de la glace) ou consommés rapidement (en général dans les 2 heures).
- Éliminer à temps les restes et les déchets ; séparer clairement aliments proposés et déchets.
- Hygiène personnelle du service (fiche 2).

Valeurs à respecter

Chaud	**>= 65 °C, 3 h max.**
Froid	**glace ou consommé en 2 h**

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Retirer et éliminer les plats trop longtemps exposés ; renouveler en plus petites quantités.

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Chef de salle / de service : contrôle visuel pendant le service, formation des équipes.

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____